



Pequenas
e médias
produções



Geração E-vo



*You make
it happen*

Índice

Introdução
05

Principais benefícios
06

— Lava-copos
16

— Lava-louça de abertura frontal
20

— Lava-louça de capota
24

— Lava-utensílios
28

— Acessórios
34

Resumo de benefícios
38

O ritmo do profissionalismo

Um verdadeiro profissional da cozinha também deve dar soluções eficazes para que todo o equipamento volte a estar disponível imediatamente. A nossa gama de lava-louças industriais é completa, de pequenos lava-copos para bares, cafeterias ou pequenos restaurantes, até lava-louças de grandes quantidades.



O melhor para todos. Os melhores desempenhos para todos os segmentos do mercado.

A geração E-vo oferece todas as prestações e vantagens das gamas mais elevadas, mas a todos os segmentos do mercado, do mais baixo ao mais alto. A Geração E-VO é um sonho tornado realidade, algo mais que um passo em frente: é uma geração diferente e inovadora... Revolucionária. Esta geração de lava-louças industriais responde a qualquer necessidade do mercado, começando com um único corpo base e selecionando a tecnologia adequada para atender às necessidades e requisitos de cada segmento. Três gamas, Advance, >Concept Plus e Concept, que não só se adaptam às necessidades concretas de cada cliente (restaurantes, bares, cafeterias, pubs, escolas, hotéis, etc.), mas também criam um produto mais inteligente, robusto e eficiente e, simultaneamente, mais simples, revolucionando assim o mundo da lavagem.

01

Segurança alimentar



Lava-copos

02

Facilidade em todos os momentos



Lava-louça de abertura frontal

03

Sustentabilidade e eficiência energética



Lava-louça de capota



Lava-utensílios



Limpeza sem limites

Os lava-louças da Fagor eliminam as bactérias graças aos 85 °C de temperatura constante da água de enxaguamento. As bactérias proliferam em ambientes com temperaturas entre 20 e 60 °C* (máx. 75 °C) mas, graças à função EFFI RINSE, o enxaguamento e a desinfecção estão assegurados.

Garante uma pressão e uma temperatura constante da água durante o enxaguamento, independentemente do estado da rede de abastecimento.

Além disso, e através de funções que asseguram a limpeza do próprio equipamento, os lava-louças são capazes de evitar a proliferação de bactérias quando a máquina não está a ser usada.

Primeiro: alcançar a temperatura perfeita

Graças ao thermostop, o lava-louça não começará a enxaguar até que se tenha alcançado a temperatura ideal de enxaguamento (85 °C). Quando está ativado, e se necessário, o thermostop prolonga o ciclo de lavagem até que a caldeira atinja uma temperatura de enxaguamento que assegure uma higienização correta de acordo com as normas sanitárias.

Alguns dos modelos têm esta opção desativada quando saem da fábrica mas esta pode ser facilmente ativada.



THERMO STOP

Uma vez alcançada, mantê-la

O sistema EFFI-RINSE garante um **resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo linear a 85 °C graças** à bomba de enxaguamento incorporada e ao design do sistema Air Break. Também funciona com baixa pressão de água de entrada, convertendo-se no sistema perfeito quando a rede de água da instalação não alcança a pressão mínima recomendada de 2 bar.



EFFI RINSE

Filtragem segura

Consiste num simples sistema de filtragem de 3 passos, para partículas de sujidade de tamanhos diferentes: grandes, médias e pequenas.



SCI FILTER

Lavagem de máquina automática

Permite ao utilizador evitar ter de lavar à mão, porque a máquina o faz por si mesma. Lavar a câmara interior com detergente, enxaguar completamente e realizará a drenagem, esvaziando toda a água do tanque e da caldeira. Isto evitará os maus cheiros e prolongará a vida útil da máquina.



SELF CLEANING

Tanque limpo

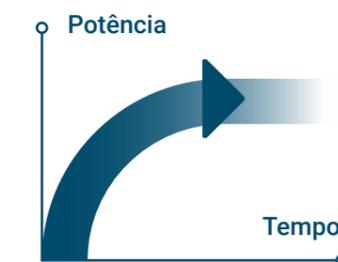
Em cada ciclo de lavagem, a drenagem automática encarrega-se de retirar a água suja do tanque de lavagem mesmo antes da água limpa do enxaguamento começar a cair sobre a louça. Portanto, poderá manter o tanque limpo durante mais tempo, otimizando os seus custos graças à poupança de energia.



SELF DRAIN

Silêncio e segurança

Permite um baixo nível de ruído nos bares ou restaurantes nos quais está instalado e evita que os copos e a louça se movimentem no interior do cesto, protegendo-os de quebras e melhorando o ciclo de lavagem de toda a louça.



SOFT START

Limpeza simples, resultados perfeitos

Para que possa ter o máximo controlo em todos os momentos, oferecemos-lhe máquinas de operação muito simples. Assim, poderá conseguir sempre o resultado que procura: uma louça impecável.

Intuitivo à primeira vista

Os nossos lava-louças Advance elevam a sua simplicidade e inteligência com um único botão multicromático, o que facilita o trabalho do operador e otimiza os custos de funcionamento, graças ao seu código intuitivo de 3 cores. Máquina totalmente eletrónica: deteção de pressão, deteção de temperatura, sistema elétrico e de controlo, drenagem automática, temporização, etc.



ADVANCE

Visualização de temperaturas

Um visor disponível nos nossos lava-louças de abertura frontal, tanto na gama Concept Plus como na Concept. Permite visualizar as temperaturas de funcionamento da máquina, podendo verificar de forma simples e visual que a máquina opera dentro dos parâmetros apropriados.



CONCEPT+ CONCEPT

Tudo mais fácil

Na gama Concept levámos a cabo a simplicidade à sua máxima expressão. A interface simples foi projetada para facilitar o uso intuitivo do produto, tendo em conta a frequente rotação de operadores deste tipo de máquinas. Reduzir o tempo de formação é fundamental, garantindo um uso correto da máquina.



CONCEPT

Abrilhantador na sua justa medida

Todas as máquinas estão equipadas com um doseador de abrillantador de série. O abrillantador é necessário para dispersar e drenar corretamente a água sobre a louça para não deixar manchas na mesma e para acelerar a sua secagem, pelo que a seleção e dosagem adequadas de detergente e abrillantador é primordial para obter uma lavagem ideal.



Queremos facilitar-lhe as coisas

Facilitar-lhe as coisas. É esse o nosso objetivo. Por isso, prestamos atenção à operação simples das nossas máquinas, pensando no antes, no durante e no depois da sua utilização.

Kits simples de instalar

Reduzir e simplificar as versões e ordens: você só precisa selecionar as versões básicas e adicionar os kits necessários: doseador de detergente e bomba de drenagem. Eles evitar ter versões diferentes em lojas. Kits fáceis de montar com fácil acesso aos componentes, e reduzindo problemas de instalação.



KITS
PHILOSOPHY

Escolha a potência adequada

Equipamentos multipower e multivoltagem. Em ligação monofásica, se desejar a potência máxima para maximizar a produtividade da máquina, é possível configurá-lo facilmente a partir do exterior. Se prefere um consumo menor, deve simplesmente realizar a ligação adequada na caixa multiligações.



MULTI
POWER

No momento de limpar e manter o seu equipamento

Desenhada para oferecer uma proteção integral IPX5 contra a limpeza com mangueira de água e face à humidade externa.



ZERO
HUMIDITY

Descalcificação da água

Nas máquinas de versão SOFT, o lava-louça tem integrado um sistema automático de descalcificação da água de entrada. A tarefa do descalcificador integrado consiste em eliminar a dureza da água devido ao excesso de cálcio e magnésio, que são os responsáveis por provocar incrustações nas instalações.



Tudo sob controlo

Acesso ao menu interno, introduzindo uma palavra-passe para ver e comprovar o estado de todos os componentes: bombas, interruptores, elementos de aquecimento, sensores de temperatura e pressão. Além disso, avisa o operador sobre possíveis problemas na máquina.



FAGOR
SERVICE

Design inteligente para uma utilização inteligente

As nossas máquinas estão concebidas e pensadas para utilizar os recursos estritamente necessários. Utilizar menos é poupar mais. Mas também é pensar mais e melhor no que nos rodeia. Porque estamos convencidos de que cada gota conta.

Modo de Poupança

A nossa gama Advance dispõe de uma função de poupança energética que funciona da seguinte maneira: sempre que a máquina estiver em repouso, a temperatura de manutenção da caldeira será 5 °C menor que a temperatura de referência.

Modo de Poupança: Se a máquina não realizar um programa num intervalo de 30 minutos, o lava-louça passará ao "Modo de Poupança", onde a temperatura de manutenção da caldeira será 10 °C menor e a do tanque 5 °C menor que as temperaturas de referência.



Um arranque mais rápido

O novo sistema de "enchimento termostático" ECO-FILL permite acelerar drasticamente o tempo de arranque da máquina, já que o tanque de lavagem é cheio com água quente previamente aquecida na caldeira que, normalmente, apresenta maior potência.



ECO
FILL

Poupança anual na água e energia



 **Menor consumo de água:**
Depósito de 28l
Capota, 2,4l/ciclo

 **Menor consumo elétrico:**
11,7 kW máx.



 **Menor consumo de água:**
Depósito de 14l

 **Menor consumo elétrico:**
7,2 kW máx.

Lava-copos

Soluções pequenas e versáteis para resultados grandes e brilhantes

A gama de lava-copos da Fagor Industrial é caracterizada pela sua versatilidade e adaptabilidade e é concebida para lavar pratos pequenos, copos, taças, talheres...

Os nossos lava-copos profissionais só estão disponíveis na gama Concept e com dois tamanhos diferentes de cestos. Lava-copos industriais simples e fiáveis, para obter resultados profissionais com total garantia e de uso muito simples e intuitivo.

	COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
Faixa	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Controle				
Tamanho da cesta	400x400	400x400	400x400	350x350
Produção (hora das cestas)	40	40	30	30



Grandes prestações para espaços pequenos

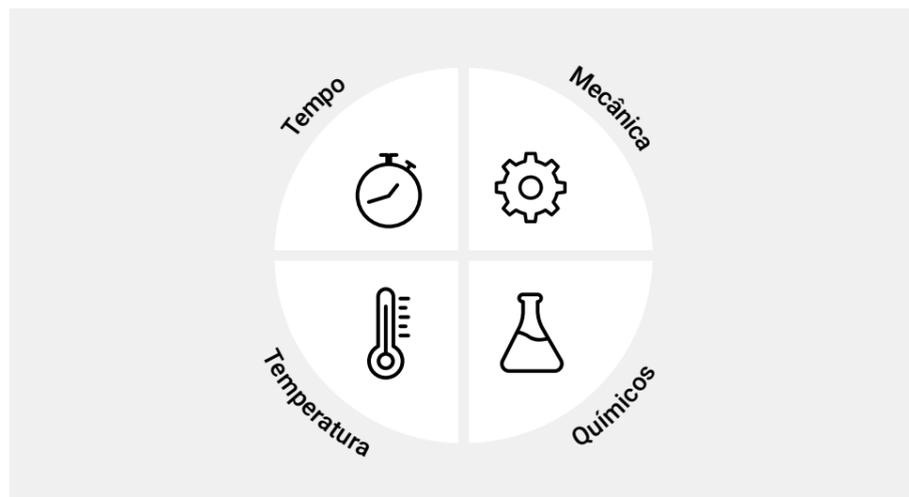


Equilíbrio perfeito

Este sistema hidráulico oferece uma intensa ação mecânica em combinação com a água perfeitamente limpa do tanque, e a potência equilibrada para manter uma temperatura higiénica durante toda a vida útil da máquina. E tudo isto garantindo a produtividade prometida. Um sistema eficaz que assegura um dos fatores mais importantes do círculo de Sinner: ação mecânica. Representa ainda uma poupança na quantidade de produtos químicos e minimiza o tempo de lavagem.

Cestos adaptados

Os modelos disponíveis de máquinas de lavar copos permitem utilizar cestos de menores dimensões que nas máquinas de lavar com abertura frontal. Com estes modelos podem ser utilizadas cestos de 400x400 e 350x350.



Quanto mais simples, mais rápido e melhor

Experiência simples

A geração E-vo foi concebida para facilitar a vida de quem interage com estas máquinas. Com um toque natural e robusto nas pegas, uma interface intuitiva e simples, acessibilidade direta aos componentes e muito mais... garante uma experiência de lavagem simples e agradável. Todas as pessoas exigem algo que seja fácil de utilizar, fácil de manusear, fácil de limpar, fácil de manter, fácil de reparar...



Rapidez no frio

A simplicidade de utilização também faz com que tudo seja mais rápido. Assim, pode continuar a atender os seus clientes, sem necessidade de esperar que os copos e as taças arrefeçam. Graças aos nossos modelos COLD com enxaguamento a frio, pode servir a melhor cerveja em canecas bem frias e desinfetadas, sem necessidade de esperar que arrefeçam depois de serem lavadas.



Aberturas

Fiabilidade e comodidade com uma elevada rentabilidade

Os lava-louças de porta frontal são especialmente concebidos para a hotelaria, para serem colocados sob o mostrador. Perfeitamente apropriado para as necessidades dos restaurantes, bares e cafés, para uma lavagem fiável e simples de louça, talheres e copos.

Os lava-louças frontais da Fagor Industrial são regidos pela ideia da Geração EVO de criar um único corpo base que contenha benefícios comuns para as suas três gamas e selecionando a tecnologia adequada para atender às necessidades de cada segmento. Desta maneira, oferecemos um amplo leque de soluções para as necessidades dos diversos utilizadores.

	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
Faixa	Advance	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Controle					
Tamanho da cesta	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Produção	60	40	40	40	30



Pensar no futuro: robustez e durabilidade

Os nossos lava-louças sob o balcão irão dar-lhe a longa duração e fiabilidade que espera de um lava-louça. As 3 gamas Advance, Concept Plus e Concept, contam com características estruturais comuns:

Parede dupla para todos

A geração E-vo foi construída com base numa única ideia: criar um único corpo que contenha benefícios comuns para as suas três gamas. Graças a esta ideia, até a gama mais básica conta com um corpo construído com parede dupla. Isto permite isolar do ambiente o ruído da máquina, fazendo com que a atmosfera seja mais calma.



EFFI
SILENT

Dobradiças à prova de aberturas

Sistema de dobradiças de aço inoxidável e mola dupla testado para resistir nas condições de utilização mais intensas do mercado. O sistema foi concebido e testado para realizar mais de 360.000 aberturas. Além disso, protege o utilizador contra queimaduras por vapor graças aos três passos compensados:

- (1) - extrair o vapor.
- (2) - verificar o cesto e a sua loiça
- (3) - extrair/colocar a cesto



ROCK
COUNTER-
BALANCED
DOOR



Ver información
más detallada

Aço inoxidável para durar

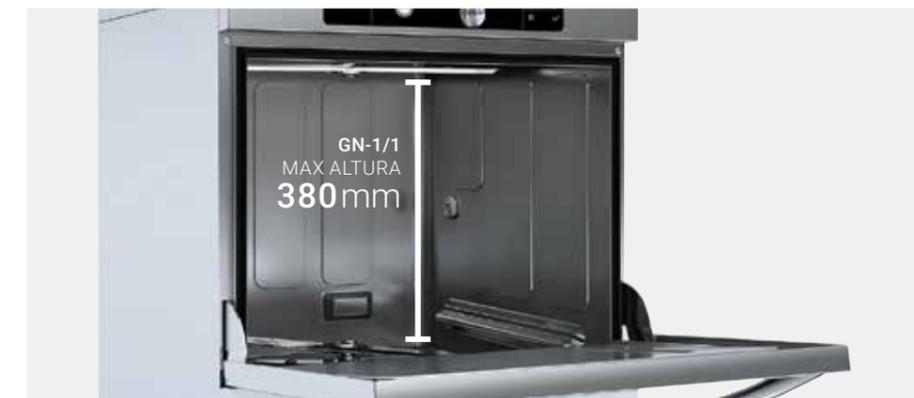
Un corps et un châssis nouveaux et intégralement fabriqués en acier inoxydable pour résister à l'usage le plus intensif du marché. Une génération qui a évolué avec le nouveau design d'une porte pressée ou emboutie, les glissières du panier et la cuve de lavage pressées... Si nous misons sur cette philosophie, c'est que grâce à elle nous économisons sur les temps de nettoyage et les coûts de maintenance quotidienne, tout en augmentant la vie utile de la machine. Chez Fagor, nous sommes convaincus que si vous gagnez, nous gagnons aussi.



STAMPED
PHILOSOPHY

Grande abertura

Nossas máquinas de abertura frontal e capota de qualquer E-VO gama CONCEPT, CONCEPT PLUS e ADVANCE, são perfeitamente capazes de lavar bandejas Gastronorm-1/1. Uma grande vantagem na área de versatilidade, graças à abertura de 380 milímetros.



GN-1/1

Capotas

Agilidade e rapidez para um trabalho profissional coordenado

Os lava-louças industriais com capota, também conhecidos como lava-louças de cúpula ou de campânula, são ideais para um uso intenso em restaurantes e serviços de catering. Os lava-louças de capota permitem uma lavagem linear de louça a uma altura de trabalho conveniente, com o apoio das mesas de pré-lavagem e saída de cesto. Desta maneira, consegue-se um processo de lavagem perfeitamente coordenado: levantar a cúpula e introduzir o novo cesto, baixá-la e enquanto a máquina realiza o seu trabalho, o material de lavagem já limpo pode recolher-se. Uma vez terminado, levantar para remover o cesto e já é possível carregar o próximo.

	AD-125	COP-144	CO-142	CO-110
Faixa	Advance	Concept Plus	Concept	Concept
Controle				
Tamanho da cesta	500x500	500x500	500x500	500x500
Produção	60	40	40	40



A robustez e fiabilidade que nos caracterizam

AS 3 GAMAS ADVANCE, CONCEPT PLUS E CONCEPT, CONTAM COM CARACTERÍSTICAS ESTRUTURAIS COMUNS: Os lava-louças de capota baseiam-se na ideia da Geração EVO de criar um único corpo base que contenha benefícios comuns para as suas três gamas e seleccionando a tecnologia adequada para atender às necessidades de cada segmento. Desta maneira, oferecemos um amplo leque de soluções para as necessidades dos diversos utilizadores.



Isolar o ruído

Na nossa gama Advance, a capota com parede dupla serve para isolar do ambiente o ruído da máquina, fazendo com que a atmosfera seja mais calma.



Grande abertura

Os nossos lava-louças de capota de qualquer das gamas Concept, Concept Plus e Advance, são capazes de lavar perfeitamente bandejas GN-1/1. Uma grande vantagem no âmbito da versatilidade, graças à abertura útil de 440mm.



Programas personalizáveis

O serviço técnico pode modificar a temperatura e o tempo de lavagem e enxaguamento dos dois programas para satisfazer os requisitos do utilizador final.

A gama Advance inclui um programa especial pré-determinado (P4/PG) para artigos de vidro, de acordo com a norma DIN10511 (com um ciclo de 90", temperatura de lavagem de 60 °C, e temperatura de enxaguamento de 65 °C).



Eficiência garantida

O HRS (Sistema Recuperador de Calor) da Fagor Industrial recolhe e condensa o vapor que sai da máquina depois de um ciclo de lavagem completo e aquece a água de entrada de 10 °C a 25 °C (por exemplo), melhorando a eficiência energética.



Stamped Philosophy

Um corpo e uma estrutura fabricados integralmente em aço inoxidável para resistir ao uso mais intenso do mercado. Uma geração que evoluiu com um novo design de capota, as novas guias do cesto e da cuba de lavagem encastrados. Estamos comprometidos com esta filosofia porque esta poupa tempo de limpeza e, portanto, em custos de manutenção diária e, simultaneamente, aumenta a vida útil da máquina.



Lava utensílios

Grande potência para a
sujidade mais difícil

Os lava-utensílios são as máquinas indicadas para lavar frigideiras, panelas, recipientes de cozinha, utensílios, bandejas para forno e cestos com resultados de lavagem perfeitos.

	LP-61	LP-62	LP-63	LP-70	LP-130
Tamanho da cesta	500x600	560x630	560x630	700x700	1320x700



Programas especiais para resultados especiais

Pela sua própria natureza, os lava-utensílios enfrentam uma ampla gama de artigos, desde bandejas de forno até cestos do pão, desde panelas e frigideiras até pratos, com diferentes níveis de sujeira. É por isso que estas máquinas têm uma ampla gama de programas especializados. Os nossos programas têm em conta a lavagem e a temperatura de enxaguamento, a quantidade de água de enxaguamento e comprimento, para que uma única máquina possa dar a melhor resposta às diferentes necessidades que podem

surgir no dia-a-dia. A seleção completa de programas e as suas principais especificações são exibidas na tabela seguinte; o número e o tipo desses programas depende do modelo escolhido e do nível de corte.

Lavar a uma temperatura mais elevada significa um melhor resultado, uma maior eficácia do detergente e um secador mais rápido: melhores rendimentos e economia de custos.



Ver información
más detallada

Temperatura sempre correta

A tecnologia HotWash opera os elementos do tanque e da caldeira independentemente, cada um dos quais é controlado por um circuito eletrónico individual que ativa o elemento quando e durante o tempo que for necessário. Isto mantém a temperatura da água no tanque de lavagem até 10 °C mais elevada, em caso de ciclos consecutivos.

Esta tecnologia foi desenvolvida para evitar a redução drástica da temperatura da água de lavagem que ocorre nas máquinas tradicionais, com elementos de aquecimento da caldeira e do tanque entupidos quando são executados vários ciclos consecutivos.

LP-61



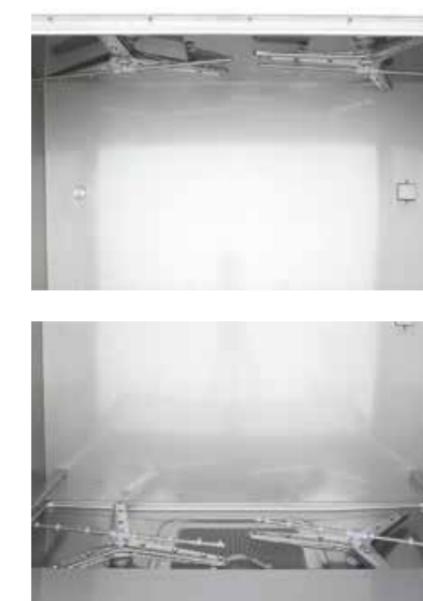
LP-62 y 63



LP-70



LP-130



Limpeza de utensílios fácil, ecológica e económica

As nossas máquinas para lavar utensílios oferecem a maior facilidade de utilização e ergonomia, graças a dispositivos como a porta, dividida em duas partes interligadas para uma abertura fácil e estável, as grelhas em aço inoxidável com amortecedores deslizantes antifricção para tornar a carga e descarga rápida e fácil, e o sistema de dosagem automático que evita intervenções manuais frequentes.

A interface simples foi projetada para facilitar o uso intuitivo do produto, tendo em consideração a frequente rotação de operadores. Reduzir o tempo de formação é fundamental, garantindo um uso correto da máquina de qualquer maneira. Os operadores e técnicos de serviço mais capazes têm uma ampla gama de funções para controlar, ajustar e manter a máquina. Estas funções são estruturadas em menus e protegidas por teclas, para evitar uma seleção incorreta ou acidental.



Ver información más detallada

LP-130



132 x 70



LP-70



70 x 70



LP-63



56x63



LP-62



56x63



LP-61

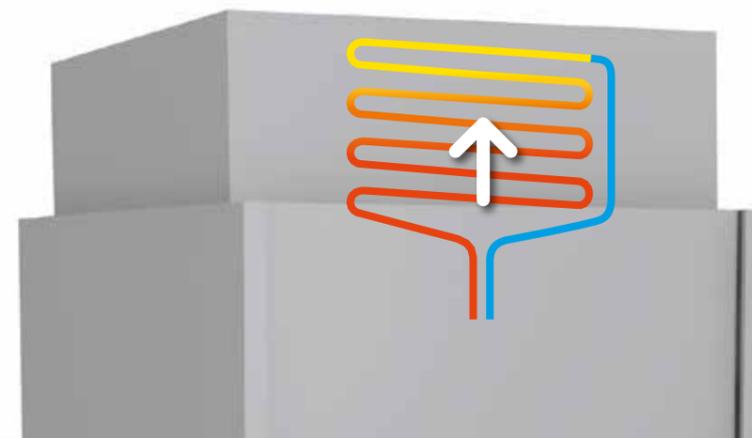


50 x 60



O vapor fica no interior

Depois de enxaguar, um ventilador centrífugo extrai o vapor da câmara de lavagem e orienta-o para uma bateria de troca de calor de cobre / alumínio onde é condensado, fornecendo o seu calor interno e latente à água fria que vem do exterior e que vai para a caldeira, que aumenta a sua temperatura para aproximadamente 20 °C. Isto leva a uma redução da energia (eletricidade) necessária para aquecer a água de enxaguamento até cerca de 30%, dependendo do programa seleccionado. O efeito mais evidente é a eliminação quase completa do vapor introduzido na divisão, quando a porta é aberta. O tempo de ciclo prolonga-se por 30 "ou 60", de acordo com o modelo de máquina. A utilização de água osmótica exige uma bateria especial de aço inoxidável para evitar a corrosão.



Acessórios

Os melhores complementos e acessórios para toda a gama

Como complemento de la amplia gama de lavavajillas industriales ofrecemos también una articulada gama de accesorios.

01

Acessórios específicos para cada tipo de lava-louça



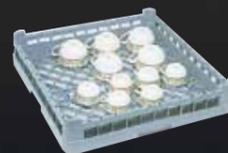
02

Tratamento de água



03

Cestos



Escolha o melhor para si



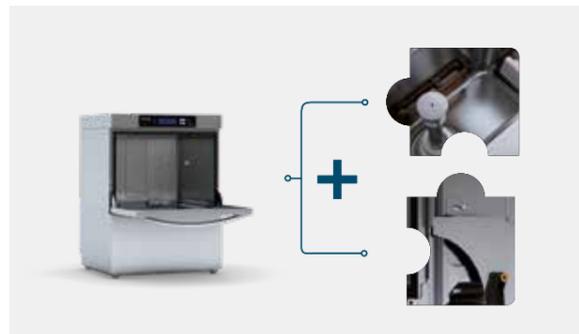
Ver información más detallada

Kits de transformação

Reduzir stock e simplificar pedidos com apenas a escolha das versões básicas, adicionando os kits necessários: doseador de detergente e bomba de drenagem.

Evita-se ter diferentes versões nos armazéns.

Kits simples de montar, com fácil acesso aos componentes, e minimizando os problemas de instalação.



Bases para lava-copos e lava-louças de abertura frontal

Se quiser colocar o lava-louça livremente, a uma altura de trabalho ideal, ou colocar os cestos ou os recipientes de detergente e abrillantador de forma ordenada sob a máquina, oferecemos-lhe a solução. Pensámos nesta possibilidade e desenvolvemos bases especiais para estas máquinas. Que aproveitam ao máximo o espaço e garantem a ergonomia.



Mesas de entrada e saída para capotas

Extensa gama de mesas de entrada/saída e de pré-lavagem, com a qual se podem fornecer soluções para cada necessidade de produção e superfície útil.



Tratamento de água

A maior parte da água que sai da torneira parece perfeitamente pura, porém pode conter contaminantes invisíveis. Eliminar esses elementos influencia de maneira determinante a qualidade da água.

Cálcio e magnésio (dureza) são eliminados e a vida útil dos equipamentos prolonga-se visivelmente, reduzindo as intervenções de manutenção e a utilização de detergentes e abrillantadores.



Cestos

No nosso catálogo de cestos para a louça encontrará sempre o que melhor se adapta às suas necessidades: para pratos de diferentes tamanhos, taças e copos de várias alturas, bandejas, talheres...



	Tipo de máquina Gama	Lava-copos		Lava-louça de abertura frontal			Lava-louça de capota		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
EFFI WASH	Effi-Wash Este sistema hidráulico recém-otimizado oferece uma intensa ação mecânica em combinação com a água perfeitamente limpa no tanque, e uma potência equilibrada para manter uma perfeita temperatura higiénica durante toda a vida útil da máquina.	•	•	•	•	•	•	•	•
EFFI RINSE	Effi-Rinse O sistema EFFI-RINSE garante um resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo linear a 85 °C, graças à bomba de enxaguamento incorporada e ao design do sistema Air Break.	•	–	•	•	–	•	•	–
EFFI SILENT	Effi-Silent Corpo integral com parede dupla para isolar do ambiente o ruído da máquina, fazendo com que a atmosfera seja mais tranquila.	–	–	•	•	•	•	–	–
HRS	HRS O HRS (Sistema Recuperador de Calor) da Fagor recolhe e condensa o vapor que sai da máquina depois de um ciclo de lavagem completa e aquece a água de entrada (por exemplo, de 10 °C para 25 °C).	–	–	–	–	–	o	o	o
MULTI-POWER	Multipower Em ligação monofásica, se desejar a potência máxima para maximizar a produtividade da máquina, é possível configurá-lo facilmente a partir do exterior. Se prefere um consumo menor, deve simplesmente realizar a ligação adequada na caixa multiligações.	–	–	•	•	• Exceto CO-500	•	•	•
SELF DRAIN	Self-Drain Em cada ciclo de lavagem, a AUTO-DRENAGEM encarrega-se de retirar a água suja do tanque de lavagem, mesmo antes de a água limpa de enxaguamento começar a cair sobre a loiça.	–	–	•	–	–	•	–	–

	Tipo de máquina Gama	Lava-copos		Lava-louça de abertura frontal			Lava-louça de capota		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
SCI FILTER	Sci filter Consiste num simples sistema de filtragem de 3 passos, para partículas de sujidade de tamanhos diferentes: grandes, médias e pequenas.	–	–	•	–	–	•	–	–
SOFT START	Soft-Start Permite um baixo nível de ruído nos bares ou restaurantes onde está instalada, e evita que os vasos e a loiça se movam no interior do cesto, protegendo-os contra quebra e melhorando o ciclo de lavagem de toda a loiça.	•	•	•	•	•	•	•	•
FAGOR SERVICE	Fagor Service Acesso ao menu interno, introduzindo uma palavra-passe para ver e verificar o estado de todos os componentes: bombas, interruptores, elementos aquecedores, sensores de temperatura e pressão. Além disso, avisa o operário de possíveis problemas na máquina.	–	–	•	–	–	•	–	–
SCIENCE	Science Com um toque à primeira vista, E-VO ADVANCE eleva a sua simplicidade e inteligência a um único botão multicromático, o que facilita o trabalho do operador e otimiza os custos de funcionamento, graças ao código intuitivo de 3 cores.	–	–	•	–	–	•	–	–
ECO FILL	Eco Fill O novo sistema de "enchimento termostático" ECO FILL permite acelerar drasticamente o tempo de arranque da máquina, já que o tanque de lavagem se enche de água quente previamente aquecida na caldeira que normalmente apresenta maior potência..	•	–	•	•	–	•	•	–
GN-1/1	GN-1/1 Com o cesto especial para bandejas Gastronorm CB7-GN, as nossas máquinas de abertura frontal e capota são capazes de lavar perfeitamente bandejas GN-1/1. Uma grande vantagem no âmbito da versatilidade, graças à abertura de bocal útil de 380 mm.	–	–	•	•	•	•	•	•

	Tipo de máquina Gama	Lava-copos		Lava-louça de abertura frontal			Lava-louça de capota		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
ROCK COUNTERBALANCED DOOR	Rock Counterbalanced Door Sistema de dobradiças de aço inoxidável e mola dupla testado para resistir nas condições de uso mais intensas do mercado.	-	-	•	•	•	-	-	-
STAMPED PHILOSOPHY	Stamped Philosophy Um corpo e uma estrutura novos e fabricados integralmente em aço inoxidável para resistir ao uso mais intenso do mercado.	-	-	•	•	•	•	•	•
IPX5 ZERO HUMIDITY	IPX5 Zero-Humidity Desenhada para oferecer uma proteção integral IPX5 contra a limpeza com mangueira de água e face à humidade externa.	-	-	•	-	-	•	-	-
SELF CLEANING	Self-Cleaning Consiste numa função que evita que o utilizador tenha que lavar manualmente, porque a máquina faz isso sozinha. Lavará a câmara interior com detergente, enxaguará completamente e realizará a drenagem, esvaziando toda a água do tanque e da caldeira.	-	-	•	-	-	•	-	-
MULTI-VOLATGE	Multivoltge 230 1+N / 400 3+N	-	-	•	•	• Exceto CO-500	•	•	•
THER-MOSTOP	Thermostop 83 °C	•	• Sólo CO-402	•	•	• Desativado de fábrica	•	•	• Desativado de fábrica





ONNERA GROUP

