



**Piccole e medie
produzioni**



Generazione E-vo



*You make
it happen*

Indice

Introduzione

05

Vantaggi principali

06

— Lavabicchieri

16

— Lavastoviglie ad apertura frontale

20

— Lavastoviglie a cappotta

24

— Lavautensili

28

— Accessori

34

Riepilogo dei vantaggi

38

Il ritmo della professionalità

Un vero professionista della cucina deve offrire soluzioni efficaci per assicurare che le stoviglie siano di nuovo disponibili in un breve lasso di tempo. La nostra gamma di lavastoviglie industriali è completa e comprende dalle piccole lavabicchieri per bar o piccoli ristoranti fino alle lavastoviglie per grandi produzioni.



La scelta migliore per tutti. Le prestazioni più elevate per tutti i segmenti di mercato.

E-vo generation offre tutte le prestazioni e i vantaggi delle gamme più alte, ma rivolte a tutti i segmenti di mercato, dal più basso al più alto.

La Generazione E-VO è un sogno che diventa realtà, qualcosa di più di un passo in avanti: è una generazione diversa e innovativa... Rivoluzionaria.

Questa generazione di lavastoviglie industriali risponde a qualsiasi necessità del mercato, iniziando da un unico corpo base e selezionando la tecnologia adeguata per soddisfare le richieste e i requisiti di ogni segmento. Tre gamme Advance, Concept Plus e Concept che non soltanto si adattano alle esigenze concrete di ogni cliente (ristoranti, bar, pub, scuole, hotel, ecc.), ma creano anche un prodotto più intelligente, solido ed efficiente e, al contempo, più semplice, rivoluzionando in questo modo il mondo del lavaggio.

01

Sicurezza alimentare



Lavabicchieri

02

Facilità in ogni momento



Lavastoviglie ad apertura frontale

03

Sostenibilità ed efficienza energetica



Lavastoviglie a cappotta



Lavautensili



Pulizia no limits

Le lavastoviglie di Fagor eliminano i batteri grazie alla temperatura costante dell'acqua di risciacquo a 85 °C. I batteri proliferano in ambienti con temperature che oscillano dai 20 ai 60 °C* (max. 75 °C), ma grazie alla funzione EFFI RINSE il risciacquo e la sanificazione sono assicurati.

Garantisce una pressione e una temperatura dell'acqua costante durante il risciacquo, indipendentemente dallo stato della rete elettrica.

Inoltre, e per mezzo di funzioni che assicurano la pulizia della macchina stessa, le lavastoviglie sono in grado di prevenire la proliferazione di batteri quando la macchina non è in uso.

Prima di tutto: raggiungere la temperatura perfetta

Grazie al termostop, la lavastoviglie non inizierà il risciacquo fino a quando non viene raggiunta la temperatura di risciacquo ideale (85°C). Quando attivato, e se necessario, il termostop prolunga il ciclo di risciacquo finché il boiler non ha raggiunto una temperatura di risciacquo che assicura una corretta sanificazione secondo le norme sanitarie. Some models leave the factory with this mode deactivated, but it can be easily activated. In alcuni modelli l'opzione è disattivata di default, ma può essere facilmente attivata.



THERMO
STOP

Una volta raggiunta, mantenerla

Il sistema EFFE-RINSE assicura un perfetto risultato igienico con un ciclo completo di risciacquo lineare a 85 °C grazie alla pompa di risciacquo incorporata e al sistema Air Break. Funziona anche con una bassa pressione dell'acqua di ingresso, diventando un sistema perfetto quando la rete idrica dell'impianto non raggiunge la pressione minima raccomandata di 2 bar.



EFFI
RINSE

Filtraggio sicuro

Consiste in un semplice sistema di filtraggio in 3 passi, per particelle disporcia di diverse dimensioni: grandi, medie e piccole.



SCI
FILTER

Lavaggio automatico della macchina

Consente all'operatore di evitare di lavare a mano. La macchina laverà la camera interna con il detersivo, la risciaccherà completamente ed eseguirà il drenaggio, svuotando tutta l'acqua della vasca e del boiler. Questo processo eviterà la formazione dei cattivi odori e aumenterà la vita utile della macchina.



SELF
CLEANING

Serbatoio pulito

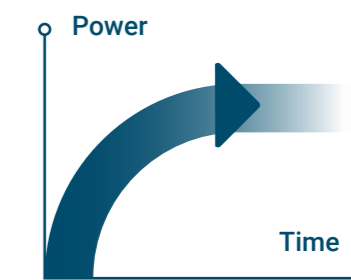
In ciascun ciclo di lavaggio, lo Scarico automatico estrae l'acqua sporca dalla vasca di lavaggio, prima che l'acqua pulita di risciacquo inizi a scendere sulle stoviglie. La vasca rimarrà quindi pulita più a lungo, ottimizzandone i costi, grazie al risparmio energetico.



SELF
DRAIN

Silenzio e sicurezza

Permette un basso livello di rumore nei bar e nei ristoranti in cui è installata ed evita che i bicchieri e le stoviglie si muovano all'interno del cestello, proteggendoli da rotture e migliorando il ciclo di lavaggio di tutte le stoviglie.



SOFT
START

Pulizia facile, risultati perfetti

Macchine facili da usare che assicurano sempre il massimo controllo e il risultato che cercate: stoviglie impeccabili.

Intuitivo in un batter di ciglia

Le nostre lavastoviglie Advance convergono la loro semplicità e intelligenza in un unico pulsante multicromatico, agevolando il lavoro dell'operatore e ottimizzando i costi di funzionamento, grazie al codice a 3 colori. Macchina completamente elettronica: rilevamento della pressione, rilevamento della temperatura, sistema elettrico e di controllo, drenaggio automatico, timer, ecc.



ADVANCE

Visualizzazione della temperatura

Display incorporato nelle nostre lavastoviglie ad apertura frontale, sia nella gamma Concept Plus che Concept. Permette di visualizzare in modo semplice e visivo le temperature di funzionamento della macchina entro gli opportuni parametri.



CONCEPT+ CONCEPT

Tutto più facile

Nella gamma Concept abbiamo portato la semplicità alla sua massima espressione. L'interfaccia semplice è stata progettata per facilitare l'uso intuitivo del prodotto, tenendo conto del frequente cambio degli operatori di questo tipo di macchine. La riduzione dei tempi di formazione è fondamentale per garantire un uso corretto della macchina.



CONCEPT

La giusta quantità di brillantante

Tutte le macchine hanno in dotazione il dispenser di brillantante. Il brillantante è necessario per irrorare e drenare correttamente l'acqua sui piatti in modo da non lasciare macchie e per accelerare il processo di asciugatura. Per questo motivo la scelta appropriata e il dosaggio corretto del detersivo e del brillantante sono essenziali per ottenere un lavaggio ottimale.



Vogliamo renderti le cose facili

Renderti le cose facili. Questo è il nostro obiettivo. Ecco perché prestiamo attenzione all'uso semplice delle nostre macchine pensando al prima, al durante e al dopo l'uso.

Kit facili da installare

Ridurre e semplificare gli ordini di riserva scelgono solo le versioni base aggiungendo i kit necessari: distributore di detersivo e pompa di scarico.

Evitano avere diverse versioni nei negozi. Kit facile da montare con facile accesso ai componenti e riducendo al minimo problemi di installazione.



KITS
PHILOSOPHY

Scegli la potenza giusta

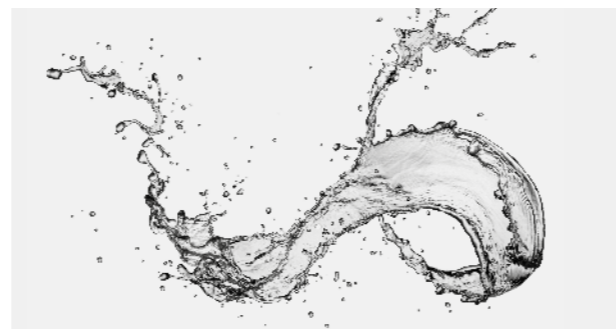
Macchine multipower e multitemperatura Nel collegamento monofase, è possibile impostare facilmente dall'esterno la potenza massima per aumentare la produttività della macchina. Se si preferisce un consumo minore, realizzare il collegamento opportuno nella scatola dei connettori multipli.



MULTI
POWER

Per la pulizia e la manutenzione della macchina

Progettata per offrire una protezione integrale IPX5 dagli spruzzi d'acqua e dall'umidità esteriore.



ZERO
HUMIDITY

Addolcimento dell'acqua

Nelle macchine versione SOFT, la lavastoviglie è dotata di un sistema automatico di addolcimento dell'acqua in entrata. L'addolcitore d'acqua integrato rimuove la durezza dell'acqua dovuta all'eccesso di calcio e di magnesio, che causa le incrostazioni dell'impianto.



Tutto sotto controllo

Accesso al menu interno, mediante l'inserimento di una password per vedere o verificare lo stato di tutti i componenti: pompe, interruttori, elementi riscaldanti, sensori di temperatura e di pressione. Avvisa, inoltre, l'operatore in caso di eventuali problemi della macchina.



FAGOR
SERVICE

Un design intelligente per un uso smart

Le nostre macchine sono progettate e pensate per utilizzare solo le risorse strettamente necessarie. Usare meno significa risparmiare di più. Ma significa anche pensare di più e meglio a ciò che ci circonda. Perché siamo convinti dell'importanza di ogni singola goccia.

Modalità Risparmio

La nostra gamma Advance ha una funzione di risparmio energetico che funziona come segue: ogni volta che la macchina è a riposo, la temperatura di mantenimento del boiler sarà di 5 °C più bassa della temperatura impostata.

Modalità Risparmio: Se la macchina non esegue un programma entro 30 minuti, la lavastoviglie passa alla "Modalità Risparmio", in cui la temperatura di mantenimento del boiler sarà inferiore di 10 °C e la temperatura della vasca sarà inferiore di 5 °C rispetto alle temperature impostate.



Avvio più veloce


Il nuovo sistema di "riempimento termostatico" ECO FILL permette di accelerare notevolmente il tempo di avvio della macchina, poiché la vasca di lavaggio si riempie d'acqua calda precedentemente riscaldata nel boiler che generalmente ha una maggiore potenza.



ECO
FILL

Risparmio annuale su acqua ed energia




 **Minore consumo di acqua:**
Deposito da 28 L
Cappotta, 2,4L/ciclo

 **Minore consumo elettrico:**
11.7 kW max.



 **Minore consumo di acqua:**
Deposito da 14L





 **Minore consumo elettrico:**
7.2 kW max.

Lavabicchieri

Soluzioni piccole e versatili per risultati grandi e brillanti

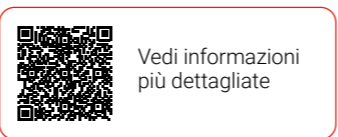
La gamma di lavabicchieri di Fagor Industrial si distingue per la sua versatilità e adattabilità ed è stata concepita per lavare piatti, bicchieri, tazze o posate di piccole dimensioni.

Le nostre lavabicchieri professionali sono disponibili solo nella gamma Concept, con due grandezze diverse dei cestelli. Lavabicchieri industriali semplici e sicure per ottenere ottimi risultati professionali e con un utilizzo facile e intuitivo.

	COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
Gamma	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Controllo				
Dimensione del cestino	400x400	400x400	400x400	350x350
Produzione (cestini ora)	40	40	30	30

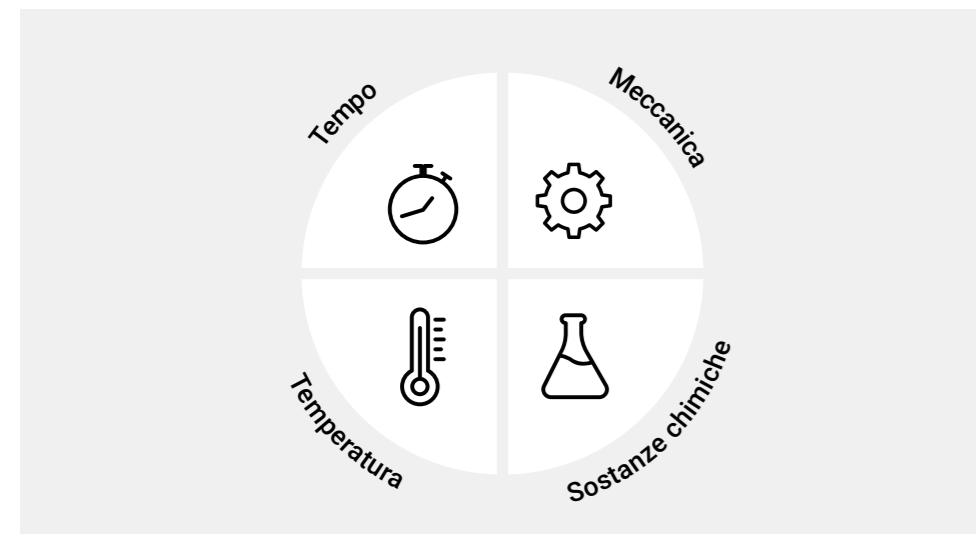


Grandi prestazioni per piccoli spazi



Un equilibrio perfetto

Questo sistema idraulico offre un'intensa azione meccanica in combinazione con l'acqua perfettamente pulita nel serbatoio e la potenza equilibrata per mantenere una temperatura igienica perfetta durante l'intera vita utile della macchina. Il tutto assicurando la produttività garantita. Un sistema effi cace che assicura uno dei fattori più importanti del circolo di Sinner: l'azione meccanica. Assicura inoltre un risparmio nella quantità di prodotti chimici e riduce il tempo di lavaggio.



Cestelli adattati

I modelli disponibili di lavabicchieri rendono possibile l'utilizzo di cestelli di dimensioni ridotte rispetto a quelli delle lavastoviglie ad apertura frontale. Con questi modelli si possono utilizzare cestelli da 400 x 400 e da 350 x 350.



Più semplice, più veloce e migliore

Esperienza facile

La generazione E-vo è stata progettata per facilitare la vita delle persone che utilizzano tali macchine. Con maniglie solide e naturali, un'interfaccia intuitiva e semplice, l'accessibilità diretta ai componenti e molto di più... garantisce un'esperienza di lavaggio facile e piacevole. Tutti chiedono qualcosa che sia facile da usare, facile da far funzionare, facile da pulire, facile da mantenere, facile da riparare...



Velocità a freddo

La semplicità d'uso rende anche tutto più veloce. E tu potrai continuare a servire i tuoi clienti, senza dover aspettare che i bicchieri si raffreddino. Grazie al nostro modello COLD con risciacquo a freddo, puoi servire la migliore birra in boccali freddi e igienizzati senza dover aspettare che si raffreddino dopo il lavaggio.



Aperture

Affidabilità e comfort con un rendimento elevato

Le lavastoviglie ad apertura frontale sono state appositamente create per il settore alberghiero, da posizionare nella parte inferiore del bancone. Adatta alle necessità di ristoranti, bar e caffetterie per un lavaggio sicuro e semplice di lavastoviglie, posate e bicchieri.

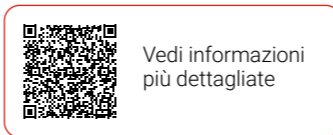
Le lavastoviglie frontali di Fagor Industrial si ispirano all'idea di EVO Generation di creare una sola base che abbia benefici comuni alle tre gamme, selezionando la tecnologia adeguata per soddisfare le necessità di ogni segmento. In questo modo offriamo una vasta gamma di soluzioni per le esigenze di qualsiasi cliente.

	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
Gamma	Advance	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Controllo					
Dimensione del cestino	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Produzione	60	40	40	40	30



Pensiamo al futuro: solidità e durata

Le nostre lavastoviglie sottobanco assicurano la durabilità e l'affidabilità che ti aspetti da una lavastoviglie. Le 3 gamme Advance, Concept plus e Concept hanno caratteristiche strutturali comuni:



Doppia parete in ogni serie

La E-vo Generation è stata realizzata sulla base di un'unica idea: creare un corpo unico con vantaggi comuni alle tre gamme. In questo modo, anche la gamma più essenziale dispone di un corpo costituito da una parete doppia. Questo permette di isolare il rumore della macchina, rendendo l'ambiente più tranquillo.



EFFI
SILENT

Cerniere a prova di manomissione

Sistema di cerniere in acciaio inossidabile e doppia molla, testato per resistere alle condizioni di uso più intense del mercato. Il sistema è progettato e collaudato per effettuare oltre 360.000 aperture. Inoltre protegge l'utente da ustioni da vapore, grazie a 3 passi compensati:

- (1) - estrarre il vapore.
- (2) - verificare il cestello e le stoviglie.
- (3) - estrarre/collocare il cestello.



ROCK
COUNTER-
BALANCED
DOOR

Acciaio inossidabile per una maggiore durata

Un corpo e una struttura nuovi e fabbricati interamente in acciaio inossidabile, per resistere all'uso più intenso del mercato. Una generazione che si è evoluta con la nuova progettazione della porta pressata o imbutita, le guide del cestello e la vasca di lavaggio pressati, il pannello di comando imbutito. Seguiamo questa filosofia, perché in questo modo si risparmia in tempo di pulizia, quindi in costi di manutenzione quotidiani, prolungando inoltre la vita utile della macchina.

In Fagor crediamo che se voi ci guadagnate, ci guadagniamo anche noi.



STAMPED
PHILOSOPHY

Grande apertura

Le nostre macchine a cappuccio e apertura frontale CONCEPT, CONCEPT PLUS e ADVANCE, sono perfettamente in grado di lavare vassoi Gastronorm 1/1. Un grande vantaggio nell'area di versatilità, grazie a la apertura utile della bocca (380 mm)

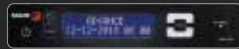





GN-1/1

Capote

Agilità e velocità per un lavoro professionale coordinato

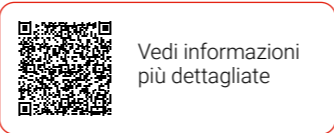
Le lavastoviglie industriali a capote, conosciute anche come lavastoviglie a cappotta o a capottina, sono ideali per l'uso intenso in ristoranti e servizi di catering. Le lavastoviglie a capote consentono un lavaggio lineare delle stoviglie a un'altezza di lavoro comoda, con il sostegno dei tavoli da prelavaggio e per l'uscita dei cestelli. Il risultato è un processo di lavaggio perfettamente coordinato: si solleva la capote e si inserisce il nuovo cestello, si abbassa la capote e, mentre la macchina è in funzione, è possibile ritirare il materiale di lavaggio pulito. Una volta finito, sollevare la capote per rimuovere il cestello e caricare quello successivo.

	AD-125	COP-144	CO-142	CO-110
Gamma	Advance	Concept Plus	Concept	Concept
Controllo				
Dimensione del cestino	500x500	500x500	500x500	500x500
Produzione	60	40	40	40



La solidità e l'affidabilità che ci caratterizzano

LE 3 GAMME ADVANCE, CONCEPT PLUS E CONCEPT HANNO CARATTERISTICHE STRUTTURALI COMUNI: Le lavastoviglie a cappotta si basano sull'idea di EVO Generation di creare un solo corpo base con i vantaggi comuni alle tre gamme, selezionando la tecnologia adeguata per soddisfare le esigenze di ogni segmento. In questo modo siamo in grado di offrire un'ampia gamma di soluzioni in base alle esigenze di qualsiasi cliente.



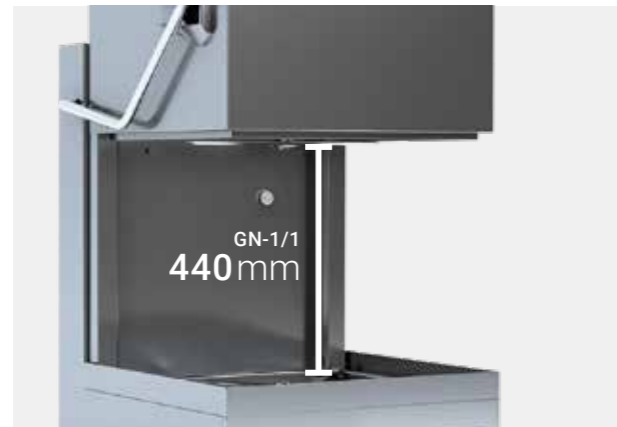
Isolamento del rumore

Nella gamma Advance la capote a doppia parete ha lo scopo di isolare il rumore della macchina, rendendo l'ambiente più tranquillo.



Grande apertura

Le nostre lavastoviglie a capote delle gamme Concept, Concept Plus e Advance sono in grado di lavare perfettamente i vassoi GN-1/1. Un grande vantaggio in termini di versatilità, grazie all'apertura utile di 440 mm.



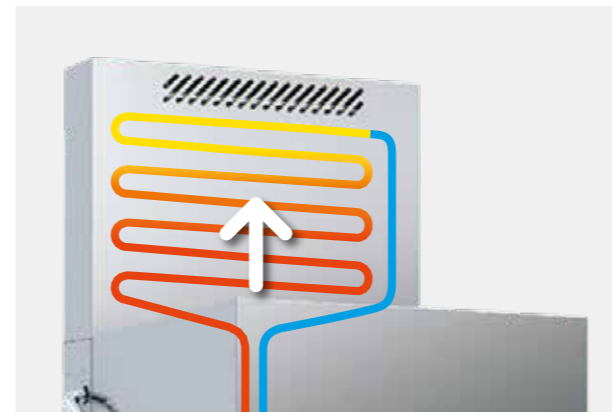
Programmi personalizzabili

Il servizio tecnico può modificare la temperatura e il tempo di lavaggio e di risciacquo dei due programmi per soddisfare i requisiti del cliente finale. La gamma Advance include un programma speciale predeterminato (P4/PG) per componenti in vetro in conformità della norma DIN10511 (con un ciclo di lavaggio di 90", temperatura di lavaggio di 60°C e temperatura di risciacquo di 65°C).



Efficienza assicurata

L'HRS (Sistema di recupero del calore) di Fagor Industrial raccoglie e condensa il vapore che esce dalla macchina dopo un ciclo di lavaggio completo e riscalda l'acqua di ingresso da 10 °C a 25 °C (ad esempio), migliorando l'efficienza energetica.



HRS

Stamped philosophy

Un corpo fabbricato interamente in acciaio inossidabile, per resistere all'uso più intenso del mercato. Una generazione che si è evoluta con la nuova progettazione della porta pressata, le guide del cestello e la vasca di lavaggio incassati... Una filosofia che ci permette di risparmiare in termini di pulizia, quindi in costi di manutenzione quotidiani, prolungando la vita utile della macchina.



STAMPED PHILOSOPHY



Lavautensili

Potenza elevata per lo sporco più ostinato

Le lavautensili sono macchine indicate per lavare padelle, pentole, recipienti di cucina, utensili, teglie e cestelli con un risultato di lavaggio perfetto.

	LP-61	LP-62	LP-63	LP-70	LP-130
Dimensione del cestino	500x600	560x630	560x630	700x700	1320x700



Programmi speciali per risultati eccellenti

Le lavautensili, per loro stessa natura, vengono utilizzate per lavare numerose tipologie di stoviglie, dalle teglie da forno ai contenitori, dalle pentole ai piatti, con diversi gradi di sporco. Ecco perché queste macchine presentano una vasta gamma di programmi specializzati. I nostri programmi tengono conto della temperatura di lavaggio e di risciacquo, della quantità di acqua di risciacquo e della lunghezza, in modo che una sola macchina possa fornire la migliore risposta alle diverse esigenze che possono presentarsi quotidianamente. La

selezione completa dei programmi e le loro specifiche principali sono riportate nella tabella sottostante; il numero e il tipo di programmi dipendono dal modello scelto e dalla portata.

Lavare a una temperatura più alta significa ottenere risultati migliori, un detersivo più efficace e un'asciugatura più veloce: migliori prestazioni e risparmi sui costi.



Sempre la giusta temperatura

La tecnologia HotWash fa funzionare gli elementi del serbatoio e della caldaia in modo indipendente, ognuno dei quali è controllato da un circuito elettronico separato che attiva l'elemento quando e per il tempo necessario. Questo sistema mantiene la temperatura dell'acqua nella vasca di lavaggio fino a 10°C più alta in caso di cicli consecutivi.

Questa tecnologia è stata sviluppata per evitare il brusco calo della temperatura dell'acqua di lavaggio che si verifica nelle macchine tradizionali con gli elementi di riscaldamento della caldaia e del serbatoio interbloccati quando si eseguono diversi cicli uno dopo l'altro.



Vedi informazioni più dettagliate

LP-61



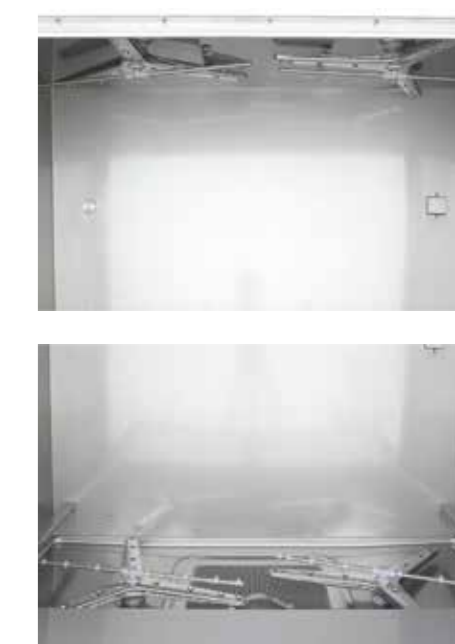
LP-62 y 63



LP-70



LP-130



Sempre la giusta temperatura

La tecnologia HotWash fa funzionare gli elementi del serbatoio e della caldaia in modo indipendente, ognuno dei quali è controllato da un circuito elettronico separato che attiva l'elemento quando e per il tempo necessario. Questo sistema mantiene la temperatura dell'acqua nella vasca di lavaggio fino a 10°C più alta in caso di cicli consecutivi.

Questa tecnologia è stata sviluppata per evitare il brusco calo della temperatura dell'acqua di lavaggio che si verifica nelle macchine tradizionali con gli elementi di riscaldamento della caldaia e del serbatoio interbloccati quando si eseguono diversi cicli uno dopo l'altro.

L'interfaccia semplice è stata progettata per facilitare l'uso intuitivo del prodotto, tenendo conto del frequente cambio degli operatori. La riduzione dei tempi di formazione è fondamentale per garantire un uso corretto della macchina. Gli operatori e i tecnici di manutenzione più qualificati dispongono di una vasta gamma di funzioni per controllare, regolare e mantenere la macchina. Queste funzioni sono strutturate in menu e protette da tasti per evitare selezioni errate o accidentali.



Vedi informazioni più dettagliate

LP-130



132 x 70



LP-70



70 x 70



LP-63



56x63



LP-62



56x63



LP-61



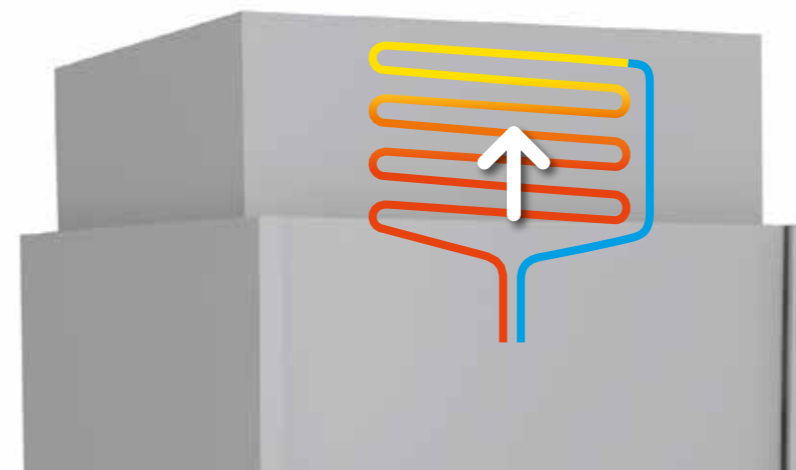
50 x 60



Il vapore rimane all'interno

Dopo il risciacquo, un ventilatore centrifugo aspira il vapore dalla camera di lavaggio e lo indirizza verso una serpentina di scambio termico in rame/alluminio dove condensa, cedendo il calore interno e latente all'acqua fredda proveniente dall'esterno e diretta alla caldaia, che aumenta la sua temperatura a circa 20°C. Questo porta a una riduzione dell'energia (elettricità) necessaria a riscaldare l'acqua di risciacquo fino al 30%, a seconda del programma selezionato. L'effetto più evidente è l'eliminazione quasi completa

del vapore introdotto nella stanza quando si apre lo sportello. Il tempo di ciclo è esteso di 30" o 60" a seconda del modello della macchina. L'uso dell'acqua osmotica richiede una batteria speciale in acciaio inossidabile per evitare la corrosione.



Accessori

I migliori complementi e accessori per tutta la gamma

Come complemento dell'ampia gamma di lavastoviglie industriali, offriamo anche una vasta gamma di accessori.

01

Accessori specifici per ogni tipo di lavastoviglie



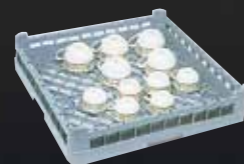
02

Trattamento dell'acqua

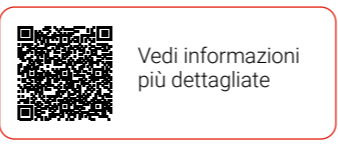


03

Cestelli



Scegli il meglio per te

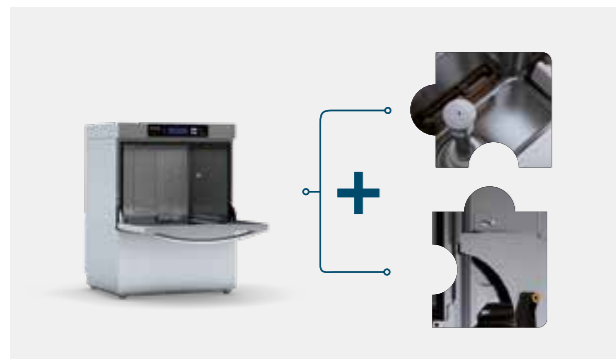


Kit di trasformazione

Per ridurre le esistenze e semplificare le ordinazioni, basta scegliere le versioni base e aggiungere i kit necessari: il dispenser di detersivo e la pompa di scarico.

Si evita in questo modo la presenza di più versioni in magazzino.

Kit semplici da installare, con componenti facilmente accessibili, che riducono i problemi di montaggio.



Pedane per lavabicchieri e lavastoviglie ad apertura frontale

Se si desidera posizionare liberamente la lavastoviglie a un'altezza di lavoro ottimale o posizionare in modo ordinato i cestelli o i contenitori di detersivo e brillantante sotto la macchina, abbiamo la soluzione per te. Abbiamo pensato a questa possibilità e progettato pedane speciali per queste macchine, che permettono di utilizzare in modo ottimale lo spazio, garantendo l'ergonomia.



Tavoli di ingresso e di uscita per capote

Ampia gamma di tavoli di ingresso/uscita e di prelavaggio, che permettono di offrire soluzioni per ogni esigenza di di produzione e area utile.



Trattamento dell'acqua

La maggior parte dell'acqua erogata dal rubinetto è assolutamente pura all'apparenza, tuttavia può contenere agenti contaminanti invisibili. La rimozione di questi elementi influisce in modo determinante sulla qualità dell'acqua.

Eliminando il calcio e il magnesio (durezza), la vita utile delle apparecchiature sarà significativamente più lunga, riducendo gli interventi di manutenzione e l'uso di detersivo e brillantante.



Cestelli

Nel nostro catalogo di cestelli portastoviglie troverai sempre quello che meglio si adatta alle tue esigenze: per piatti di diverse dimensioni, bicchieri di varie altezze, vassoi, posate...



	Machine type Range	Lavabicchieri		Lavastoviglie ad apertura frontale			Lavastoviglie a cappotta		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
EFFI WASH	Effi-Wash Questo sistema idraulico, recentemente ottimizzato, offre un'intensa azione meccanica, in combinazione con acqua perfettamente pulita nella vasca e una potenza equilibrata, per mantenere una temperatura igienica durante tutta la vita utile della macchina.	•	•	•	•	•	•	•	•
EFFI RINSE	Effi-Rinse Il sistema EFFI-RINSE garantisce un perfetto risultato igienico, con un ciclo di risciacquo completo lineare a 85 °C, grazie alla pompa di risciacquo integrata e alla progettazione del sistema Air Break.	•	–	•	•	–	•	•	–
EFFI SILENT	Effi-Silent Costruzione con doppia parete integrale, per isolare il rumore della macchina, rendendo l'ambiente più tranquillo.	–	–	•	•	•	•	–	–
HRS	HRS L'HRS (sistema di recupero del calore) di Fagor raccoglie e condensa il vapore che esce dalla macchina dopo un ciclo di lavaggio completo e riscalda l'acqua di mandata da 10 °C a 25 °C (ad esempio).	–	–	–	–	–	o	o	o
MULTI-POWER	Multipower Nel collegamento monofase, è possibile impostare facilmente dall'esterno la potenza massima per aumentare la produttività della macchina. Se si preferisce un consumo minore, realizzare il collegamento opportuno nella scatola dei connettori multipli.	–	–	•	•	• Except CO-500	•	•	•
SELF DRAIN	Self-Drain In ciascun ciclo di lavaggio, lo SCARICO AUTOMATICO estrae l'acqua sporca dalla vasca di lavaggio, prima che l'acqua pulita di risciacquo inizi a cadere sulle stoviglie.	–	–	•	–	–	•	–	–

	Machine type Range	Lavabicchieri		Lavastoviglie ad apertura frontale			Lavastoviglie a cappotta		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
SCI FILTER	Sci filter Consiste in un semplice sistema di filtraggio in 3 passi, per particelle di sporcizia di diverse dimensioni: grandi, medie e piccole.	–	–	•	–	–	•	–	–
SOFT START	Soft-Start Permette un basso livello di rumore nei bar e ristoranti in cui è installata ed evita che i bicchieri e le stoviglie si muovano all'interno del cestello, proteggendoli da rotture e migliorando il ciclo di lavaggio di tutte le stoviglie.	•	•	•	•	•	•	•	•
FAGOR SERVICE	Fagor Service Accesso al menu interno, introducendo una password per vedere o verificare lo stato di tutti i componenti: pompe, interruttori, elementi riscaldanti, sensori di temperatura e pressione. Inoltre, avvisa l'operatore di possibili problemi della macchina.	–	–	•	–	–	•	–	–
SCIENCE	Science In modo intuitivo, E-VO ADVANCE infonde la sua semplicità e intelligenza in un unico pulsante multicromatico, agevolando il lavoro dell'operatore e ottimizzando i costi di funzionamento, grazie al suo codice a 3 colori.	–	–	•	–	–	•	–	–
ECO FILL	Eco Fill Il nuovo sistema di "riempimento termostatico" ECO FILL permette di accelerare notevolmente il tempo di avvio della macchina, poiché la vasca di lavaggio si riempie d'acqua calda precedentemente riscaldata nella caldaia che generalmente ha una maggiore potenza.	•	–	•	•	–	•	•	–
GN-1/1	GN-1/1 Con l'apposito cestello per teglie Gastronorm CB7-GN, le nostre macchine ad apertura frontale e a capottina delle gamme E-VO Concept, Concept+ e Advance sono in grado di lavare perfettamente le teglie GN-1/1. Un grande vantaggio in termini di versatilità, grazie ai 380 mm	–	–	•	•	•	•	•	•

	Machine type Range	Glasswasher		Front loading dishwashers			Hood-type dishwashers		
		Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
ROCK COUNTER-BALANCED DOOR	Rock Counterbalanced Door Sistema di cerniere in acciaio inossidabile e a doppia molla provata per resistere alle condizioni d'uso più intense del mercato.	-	-	•	•	•	-	-	-
STAMPED PHILOSOPHY	Stamped Philosophy Nuovo corpo e nuova struttura, fabbricati interamente in acciaio inox per resistere alle condizioni d'impiego più intense del mercato.	-	-	•	•	•	•	•	•
IPX5 ZERO HUMIDITY	IPX5 Zero-Humidity Progettata per offrire una protezione integrale IPX5 dagli spruzzi d'acqua e dall'umidità esteriore.	-	-	•	-	-	•	-	-
SELF CLEANING	Self-Cleaning Si tratta di una funzione che evita all'operatore di lavare a mano, un'operazione eseguita dalla macchina. Lava la camera interna con il detersivo, la risciacqua completamente ed esegue lo scarico, svuotando tutta l'acqua della vasca e del boiler.	-	-	•	-	-	•	-	-
MULTI-VOLATGE	Multitensione 230 1+N / 400 3+N	-	-	•	•	• Except CO-500	•	•	•
THER-MOSTOP	Thermostop 83 °C	•	• Only CO-402	•	•	• Disattivato in fabbrica	•	•	• Disattivato in fabbrica





ONNERA GROUP

