



Pequeñas y medias producciones



Generación E-V0



*You make
it happen*

Índice

Introducción

05

Beneficios principales

06

— Lavavasos

16

— Lavavajillas de apertura frontal

20

— Lavavajillas de capota

24

— Lavautensilios

28

— Accesorios

34

Resumen de beneficios

38



El ritmo de la profesionalidad

Un verdadero profesional de la cocina también debe dar soluciones eficaces para que todo el equipamiento vuelva a estar disponible inmediatamente. Nuestra gama de lavavajillas industriales es integral, desde pequeños lavavasos para bares, cafeterías o pequeños restaurantes, hasta lavavajillas de grandes producciones.



Lo mejor para todos. Las prestaciones más altas para todos los segmentos del mercado.

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria. Esta generación de lavavajillas industriales responde a cualquier necesidad del mercado, empezando por un solo cuerpo base y seleccionando la tecnología adecuada para atender las necesidades y requisitos de cada segmento. Tres gamas; Advance, Concept Plus y Concept que no sólo se adaptan a las necesidades concretas de cada cliente (restaurantes, bares, cafeterías, pubs, escuelas, hoteles, etc.), sino que crean un producto más inteligente, robusto, eficiente y, a la vez, más sencillo, revolucionando así el mundo del lavado.

01

Seguridad alimenticia

02

Facilidad en todo momento

03

Sostenibilidad y eficiencia energética



Lavavasos



Lavavajillas de apertura frontal



Lavavajillas de capota



Lavautensilios





Limpieza sin límites

Los lavavajillas de Fagor eliminan las bacterias gracias a los 85 °C de temperatura constante del agua de aclarado. Las bacterias proliferan en entornos con temperaturas de entre 20 y 60 °C* (max. 75 °C) pero gracias a la función EFFI RINSE el aclarado y la desinfección están asegurados.

Garantiza una presión y una temperatura constante del agua durante el aclarado, sea cual sea el estado de la red de suministro.

Además, y mediante funciones que aseguran la limpieza del propio equipo, los lavavajillas son capaces de evitar la proliferación de bacterias cuando la máquina no está en uso.

Lo primero: alcanzar la temperatura perfecta

Gracias al thermostop, el lavavajillas **no comenzará a aclarar hasta que no se haya alcanzado la temperatura de aclarado idónea (85°C)**. Cuando se encuentra activado, y si es necesario, el thermostop alarga el ciclo de lavado hasta que el calderín alcanza una temperatura de aclarado que asegure una correcta higienización según las normas sanitarias.

Algunos de los modelos llevan esta opción desactivada cuando salen de fábrica pero puede ser fácilmente activada.



THERMO
STOP

Una vez alcanzada, mantenerla

El sistema EFFI-RINSE garantiza un perfecto **resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C** gracias a la bomba de aclarado incorporada y al diseño del sistema Air Break. También funciona con baja presión de agua de entrada, convirtiéndose en el sistema perfecto cuando la red de agua de la instalación no alcanza la presión mínima recomendada de 2 bar.



EFFI
RINSE

Filtrado seguro

Gracias al Sci Filter, un sencillo sistema de filtrado de 3 pasos, para partículas de suciedad de diferentes tamaños: grande, mediano y pequeño.



SCI
FILTER

Lavado de máquina automático

Con el Self Cleaning permite al usuario evitar tener que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín. Esto evitará los malos olores y aumentará la vida útil de la máquina.



SELF
CLEANING

Tanque limpio

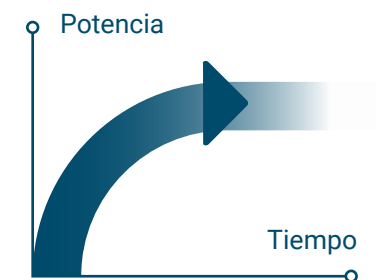
En cada ciclo de lavado, Auto-drenaje se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia del aclarado empiece a caer sobre la vajilla. Por tanto, podrá mantener el tanque limpio durante más tiempo, optimizando sus costes gracias al ahorro energético.



SELF
DRAIN

Silencio y seguridad

Permite un nivel bajo de ruido en los bares o restaurantes en los que está instalado y evita que los vasos y la vajilla se muevan en el interior de la cesta, protegiéndolos frente a roturas y mejorando el ciclo de lavado de toda la vajilla.



SOFT
START

Limpieza sencilla, resultados perfectos

Para que puedas tener el máximo control en todo momento te ofrecemos máquinas de manejo muy sencillo. Así podrás conseguir siempre el resultado que buscas: una vajilla impecable.

Intuitivo a simple vista

Nuestros lavavajillas Advance elevan su simplicidad e inteligencia a un único botón multicromático, lo que facilita la labor al operario y optimiza los costes de funcionamiento gracias a su código intuitivo de 3 colores. Máquina totalmente electrónica: detección de presión, detección de temperatura, sistema eléctrico y de control, drenaje automático, temporización, etc.



ADVANCE

Visualización de temperaturas

Un display disponible en nuestros lavavajillas de apertura frontal, tanto en la gama Concept Plus como en la Concept. Permite visualizar las temperaturas de funcionamiento de la máquina, pudiendo verificar de una manera sencilla y visual que la máquina opera dentro de los parámetros apropiados.



CONCEPT+ **CONCEPT**

Todo más fácil

En la gama Concept hemos llevado la sencillez a su máxima expresión. La interface sencilla ha sido ideada para facilitar el uso intuitivo del producto, teniendo en cuenta la frecuente rotación de operadores de este tipo de máquinas. Reducir el tiempo de formación es fundamental, garantizando un uso correcto de la máquina.



CONCEPT

Abrillantador en su justa medida

Todas las máquinas están equipadas con un dosificador de abrillantador de serie. El abrillantador es necesario para dispersar y drenar correctamente el agua sobre la vajilla a fin de no dejar manchas en ésta y para acelerar el secado de la misma, por lo que la adecuada selección y dosificación de detergente y abrillantador es primordial para obtener un lavado óptimo.



Queremos ponerte las cosas fáciles

Ponerte las cosas fáciles. Ese es nuestro objetivo. Por eso, prestamos atención al manejo sencillo de nuestras máquinas pensando en el antes, en el durante y el después de su uso.

Kits sencillos de instalar

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evita tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.



KITS
PHILOSOPHY

Elige la potencia adecuada

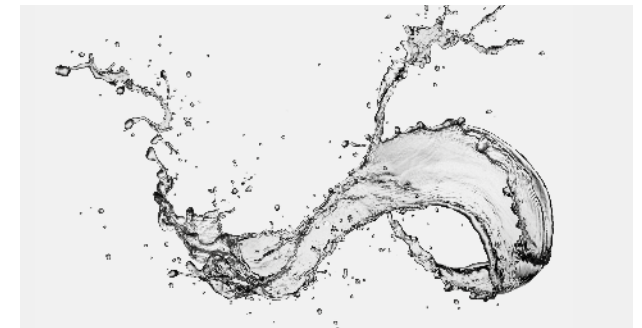
Equipos multipower y multivoltaje. En conexión monofásica, si deseas potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente desde el exterior. Si prefieres un consumo menor, simplemente debes realizar la conexión adecuada en la caja multi-conexiones.



MULTI
POWER

A la hora de limpiar y mantener tu equipo

Diseñada para ofrecer una protección íntegra IPX5 ante la limpieza con manguera de agua y frente a la humedad externa.



ZERO
HUMIDITY

Descalcificación de agua

En las máquinas versión SOFT el lavavajillas lleva integrado un sistema automático de descalcificación del agua de entrada. La tarea del descalcificador integrado consiste en eliminar la dureza del agua debida al exceso de calcio y magnesio, que son los causantes de provocar incrustaciones en las instalaciones.



Todo bajo control

Acceso al menú interno introduciendo una contraseña para ver y comprobar el estado de todos los componentes: bombas, interruptores, elementos calentadores, sensores de temperatura y presión. Asimismo, avisa al operario de posibles problemas en la máquina.



Diseño inteligente para un uso inteligente

Nuestras máquinas están diseñadas y pensadas para utilizar los recursos estrictamente necesarios. Utilizar menos es ahorrar más. Pero también es pensar más y mejor en lo que nos rodea. Porque estamos convencidos de que cada gota, cuenta.

Modo Ahorro

Nuestra gama Advance dispone de una función de ahorro energético que funciona de la siguiente manera: siempre que la máquina esté en reposo la temperatura de mantenimiento de calderín será 5 °C menor que la temperatura de consigna.

Modo Ahorro: Si la máquina no realiza un programa en un intervalo de 30 minutos, el lavavajillas pasará a "Modo Ahorro", donde la temperatura de mantenimiento de calderín será 10 °C menor y la de tanque 5°C menor que las temperaturas de consigna.



Un arranque más rápido

El nuevo sistema de "llenado termostático" ECO FILL permite acelerar drásticamente el tiempo de arranque de la máquina, ya que el tanque de lavado se llena con agua caliente previamente calentada en el calderín que, normalmente, presenta mayor potencia.



Ahorro anual en agua y energía



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



Menor consumo eléctrico:
11.7 kW máx.



Menor consumo de agua:
Depósito de 14l






Menor consumo eléctrico:
7,2 kW máx.

Lavavasos

Soluciones pequeñas y versátiles para resultados grandes y brillantes

La gama de lavavasos de Fagor Professional se caracteriza por su versatilidad y adaptabilidad y está diseñada para lavar platos pequeños, vasos, tazas, cubiertos...

Nuestros lavavasos profesionales están disponibles en la gama Concept Plus y Concept, con dos diferentes tamaños de las cestas. Lavavasos industriales simples y fiables, para obtener resultados profesionales con total garantía y de uso muy sencillo e intuitivo.

	COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
Gama	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Control				
Tamaño cesta	400x400	400x400	400x400	350x350
Producción (cestas hora)	40	40	30	30



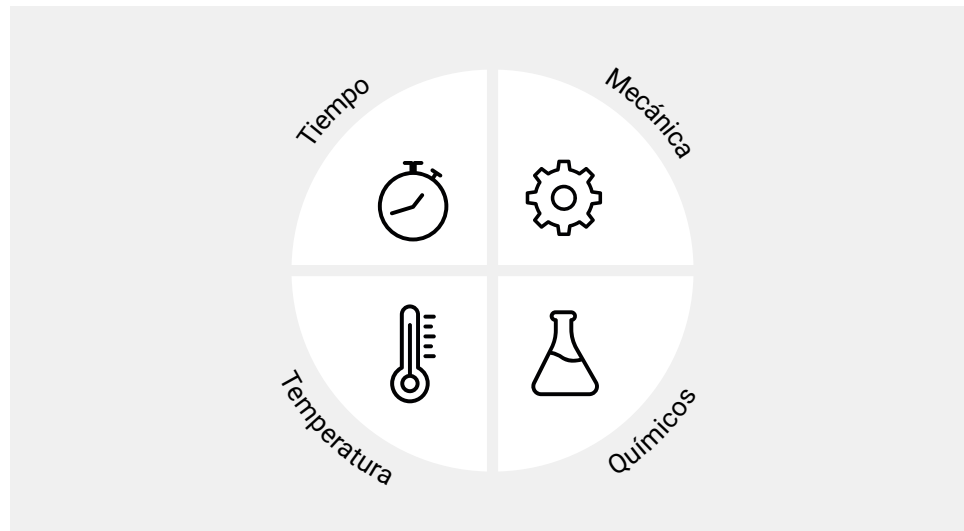
Grandes prestaciones para espacios pequeños



Ver información más detallada

Equilibrio perfecto

Este sistema hidráulico ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina. Y todo ello garantizando la productividad prometida. Un eficaz sistema que asegura uno de los factores más importantes del círculo de Sinner: acción mecánica. Provoca además un ahorro en cantidad de productos químicos y minimiza el tiempo de lavado.



Cestas adaptadas

Los modelos disponibles de lavavajillas hacen posible el poder utilizar cestas de menores dimensiones que en los lavavajillas de apertura frontal. Con estos modelos se pueden utilizar cestas de 400 x 400 mm y de 350 x 350 mm.



Cuanto más sencillo, más rápido y mejor

Experiencia sencilla

La generación E-VO ha sido diseñada para hacer más fácil la vida de quien interactúa con estas máquinas. Con un tacto natural y robusto en las asas, una interface intuitiva y sencilla, accesibilidad directa a los componentes y mucho más... garantiza una experiencia de lavado sencilla y agradable. Todo el mundo reclama algo que sea fácil de utilizar, fácil de manejar, fácil de limpiar, fácil de mantener, fácil de reparar...



Rapidez en frío

La sencillez de uso hace también que todo sea más rápido. Así tu puedes seguir atendiendo a tus clientes, sin necesidad esperar a que los vasos y las copas se enfríen. Gracias a nuestros modelo COLD con aclarado frío puedes servir la mejor cerveza en jarras bien frías y desinfectadas sin necesidad de esperar a que se enfríen después de ser lavadas.



Aperturas

Fiabilidad y comodidad con una elevada rentabilidad

Los lavavajillas de puerta frontal están especialmente diseñados para hostelería, para colocarse bajo mostrador. Perfectamente apropiado para las necesidades de los restaurantes, bares y cafés para un lavado fiable y sencillo de vajilla, cubiertos y vasos.

Los lavavajillas frontales de Fagor Professional se rigen por la idea de E-VO Generation de crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas y seleccionando la tecnología adecuada para atender las necesidades de cada segmento. De esta manera ofrecemos un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios.

	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
Gama	Advance	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Control					
Tamaño cesta	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Producción	60	40	40	40	30



Pensar en el futuro: robustez y durabilidad

Nuestros lavavajillas bajo mostrador te darán la larga duración y fiabilidad que esperas de un lavavajillas. Las 3 gamas Advance, Concept plus y Concept, cuentan con características estructurales comunes:

Doble pared para todos

E-VO Generation se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo que contenga beneficios comunes para sus tres gamas. Gracias a esta idea, incluso la gama más básica cuenta con cuerpo construido con doble pared. Esto permite aislar del ambiente el ruido de la máquina, haciendo que la atmósfera sea más tranquila.



EFFI
SILENT

Bisagras a prueba de aperturas

Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado. El sistema está diseñado y testado para realizar más de 360.000 aperturas. Además, protege al usuario frente a quemaduras por vapor gracias a los 3 pasos compensados:

- (1) - extraer el vapor.
- (2) - comprobar la cesta y su vajilla.
- (3) - extraer/colocar la cesta.



ROCK
COUNTER-
BALANCED
DOOR



Ver información
más detallada

Acero inoxidable para perdurar

Un cuerpo fabricado íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado. Cuba de lavado embutida que permite un importante ahorro de agua y energía. Una generación que destaca por su diseño robusto: el tanque de lavado embutido, puerta prensada, guías de cesta y el tanque de lavado embutidos... Apostamos por esta filosofía porque con ello se ahorra en tiempo de limpieza y por tanto en costes de mantenimiento diario, y a la vez, se aumenta la vida útil de la máquina.



STAMPED
PHILOSOPHY

Gran apertura

Nuestras máquinas de apertura frontal de cualquiera de las gamas E-VO Concept, Concept Plus y Advance son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380mm.



GN-1/1

Capotas

Agilidad y rapidez para un trabajo profesional coordinado

Los lavavajillas industriales con capota, también conocidos como lavavajillas de cúpula o de campana, son ideales para un uso intenso en restaurantes y servicios de catering. Los lavavajillas de capota permiten un lavado lineal de la vajilla a una altura de trabajo cómoda, con el apoyo de las mesas de prelavado y salida de cesta. De esta manera se consigue un proceso de lavado perfectamente coordinado: levantar la cúpula e introducir la nueva cesta, bajarla y mientras la máquina realiza su trabajo, el material de lavado ya limpio puede recogerse. Una vez terminado, levantar para extraer la cesta y ya puede cargarse la próxima.

	AD-125	COP-144	CO-142	CO-110
Gama	Advance	Concept Plus	Concept	Concept
Control				
Tamaño cesta	500x500	500x500	500x500	500x500
Producción	60	40	40	40



La robustez y fiabilidad que nos caracterizan

Las 3 gamas Advance, Concept Plus y Concept, cuentan con características estructurales comunes: Los lavavajillas de capota se basan en la idea de E-VO Generation de crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas y seleccionando la tecnología adecuada para atender las necesidades de cada segmento. De esta manera ofrecemos un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios.



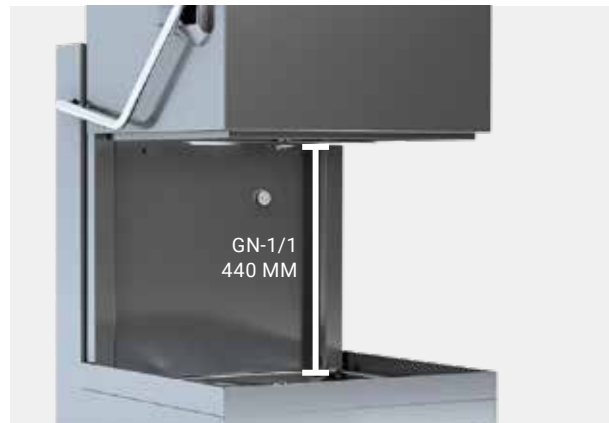
Aislar el ruido

En nuestra gama Advance la capota con doble pared sirve para aislar del ambiente el ruido de la máquina, haciendo que la atmósfera sea más tranquila.



Gran apertura

Nuestros lavavajillas de capota de cualquiera de las gamas Concept, Concept Plus y Advance, son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura útil de 440mm.



Programas personalizables

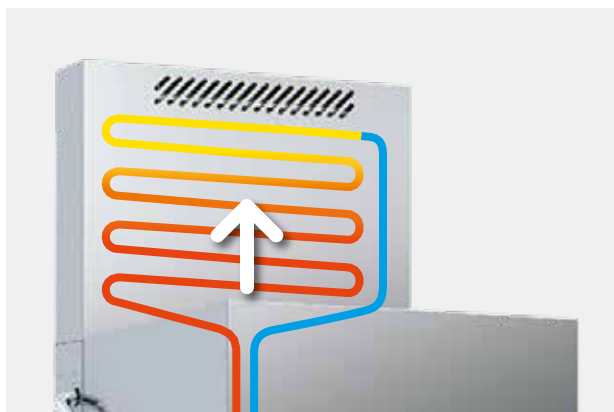
El servicio técnico puede modificar la temperatura y tiempo de lavado y aclarado de los dos programas para satisfacer los requisitos del usuario final.

La gama Advance Incluye un programa especial predeterminado (P4/PG) para cristalería conforme a la norma DIN10511 (con un ciclo de 90°, temperatura de lavado de 60°C, y temperatura de aclarado de 65°C).



Eficiencia asegurada

El HRS (Sistema Recuperador de Calor) de Fagor Professional recoge y condensa el vapor que sale de la máquina después de un ciclo de lavado completo y calienta el agua de entrada de 10 °C a 25 °C (por ejemplo), mejorando la eficiencia energética.



HRS

Stamped Philosophy

Un cuerpo fabricado íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado. Una generación que ha evolucionado con el diseño de la apertura de capota de 440 mm que permite la introducción de recipientes de gran tamaño, el asa compensada de fácil manipulación, la cuba de lavado embutida... Apostamos por esta filosofía porque con ello se ahorra en tiempo de limpieza y, por tanto, en costes de mantenimiento diario a la vez que se aumenta la vida útil de la máquina.



STAMPED
PHILOSOPHY



Lavautensilios

Gran potencia para la suciedad más difícil

Los lavautensilios son las máquinas indicadas para lavar sartenes, ollas, recipientes de cocina, utensilios, bandejas para horno y cestas con unos resultados de lavado perfectos.

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



Programas especiales para resultados especiales

Los lavautensilios, por su propia naturaleza, se enfrentan a una amplia gama de artículos, desde bandejas de horno hasta cestas de pan, desde ollas y sartenes hasta platos, con diferentes niveles de suciedad. Es por eso que estas máquinas tienen una amplia gama de programas especializados. Nuestros programas tienen en cuenta el lavado y temperatura de aclarado, cantidad de agua de aclarado y longitud, para que una sola máquina pueda dar la mejor respuesta a las diferentes necesidades que pueden surgir en el día a día. La

selección completa de programas y sus principales especificaciones se muestran en la siguiente tabla; el número y tipo de dichos programas depende del modelo elegido y el nivel de recorte.

Lavar a una temperatura más alta significa un mejor resultado, una mayor eficacia del detergente y un secador más rápido: mejores rendimientos y ahorro de costes.





Ver información
más detallada

Temperatura siempre correcta

La tecnología HotWash opera los elementos del tanque y de la caldera de forma independiente, cada uno de los cuales está controlado por un circuito electrónico separado que activa el elemento cuando y durante el tiempo que sea necesario. Esto mantiene la temperatura del agua en el tanque de lavado hasta 10°C más en caso de ciclos consecutivos.

Esta tecnología fue desarrollada para evitar la caída dramática de la temperatura del agua de lavado que tiene lugar en las máquinas tradicionales, con elementos de calentamiento de caldera y tanque enclavados cuando se ejecutan varios ciclos uno tras otro.

LP-61



LP-62 y 63



LP-70



LP-130



Limpieza de utensilios fácil, ecológica y económica



Ver información más detallada

Nuestras máquinas para lavar utensilios ofrecen la mayor facilidad de uso y ergonomía gracias a dispositivos como la puerta, dividida en dos partes entrelazadas para una apertura fácil y estable, las rejillas en acero inoxidable con almohadillas deslizantes antifricción para hacer la carga y descarga rápida y fácil, y el sistema de dosificación automático que evita intervenciones manuales frecuentes.

La interface sencilla ha sido ideada para facilitar el uso intuitivo del producto, llevando la frecuente rotación de operadores en consideración. Reducir el tiempo de formación es fundamental, garantizando de todos modos un uso correcto de la máquina. Los operadores y técnicos de servicio más capacitados tienen una amplia gama de funciones para controlar, ajustar y mantener la máquina. Estas funciones están estructuradas en menús y protegidas por teclas para evitar una selección incorrecta o accidental.

LP-130



LP-70



LP-63



LP-62



LP-61



132 x 70



70 x 70



56x63



56x63

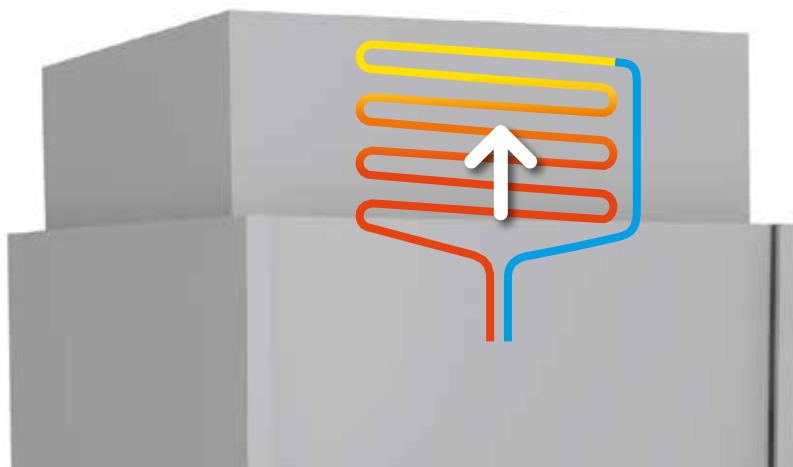


50 x 60



El vapor se queda dentro

Después de aclarar, un ventilador centrífugo extrae el vapor de la cámara de lavado y lo dirige a una batería de intercambio de calor de cobre / aluminio donde se condensa, dando su calor interno y latente al agua fría que viene del exterior y que va a la caldera, que aumenta su temperatura aproximadamente a 20 ° C. Esto lleva a una reducción de la energía (electricidad) necesaria para calentar el agua de enjuague hasta en un 30%, dependiendo del programa seleccionado. El efecto más evidente es la eliminación casi completa del vapor introducido en la habitación cuando se abre la puerta. El tiempo de ciclo se extiende 30 "o 60" según el modelo de máquina. El uso de agua osmótica requiere una batería especial de acero inoxidable para evitar la corrosión.



Accesorios

Los mejores complementos y accesorios para toda la gama

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

01

Accesorios específicos
para cada tipo de
lavavajillas



02

Tratamiento
de agua



03

Cestas





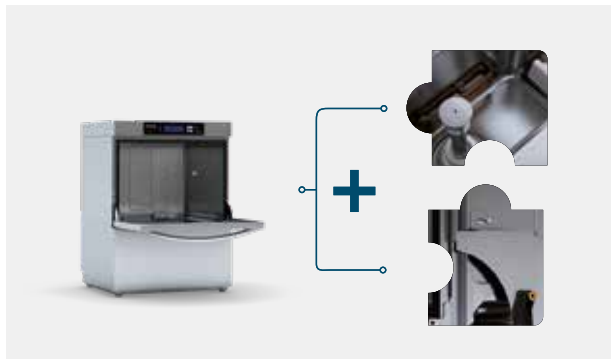
Elige el mejor para ti



Ver información más detallada

Kits de transformación

Reducir stock y simplificar pedidos con tan solo elegir las versiones básicas añadiendo los kits necesarios: dosificador de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación.



Peanas para lavavasos y lavavajillas de apertura frontal

Si quieres colocar el lavavajillas libremente a una altura de trabajo óptima o colocar bajo la máquina las cestas o los recipientes de detergente y abrillantador de manera ordenada, te ofrecemos la solución. Hemos pensado en esta posibilidad y hemos desarrollado peanas especiales para estas máquinas. Que aprovechan al máximo el espacio y asegurar la ergonomía.



Mesas de entrada y salida para capotas

Extensa gama de mesas de entrada/salida y de prelavado, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.



Tratamiento de agua

La mayor parte del agua que sale del grifo parece perfectamente pura, sin embargo puede contener contaminantes invisibles. Eliminar tales elementos influye de manera determinante en la calidad del agua. Calcio y magnesio (dureza) son eliminados y la vida útil de los equipos se extiende notablemente, reduciendo las intervenciones de mantenimiento y el uso de detergentes y abrillantadores.



Cestas

En nuestro catálogo de cestas para vajilla encontrarás siempre lo que mejor se adapte a tus necesidades: para platos de diferentes tamaños, copas y vasos de diversas alturas, bandejas, cubiertos...



	Tipo de máquina	Lavavasos		Apertura			Capota			
		Gama	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
EFFI WASH	Effi-Wash Este sistema hidráulico recién optimizado ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina.		•	•	•	•	•	•	•	•
EFFI RINSE	Effi-Rinse El sistema EFFI-RINSE garantiza un perfecto resultado higiénico con un ciclo de aclarado completo lineal a 85 °C gracias a la bomba de aclarado incorporada y al diseño del sistema Air Break.		•	–	•	•	–	•	•	–
EFFI SILENT	Effi-Silent Cuerpo íntegro con doble pared para aislar del ambiente el ruido de la máquina, haciendo que la atmósfera sea más tranquila.		–	–	•	•	•	•	–	–
HRS	HRS El HRS (Sistema Recuperador de Calor) de Fagor recoge y condensa el vapor que sale de la máquina después de un ciclo de lavado completo y calienta el agua de entrada (por ejemplo, de 10 °C a 25 °C).		–	–	–	–	–	o	o	o
MULTI-POWER	Multipower En conexión monofásica, si deseas potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente desde el exterior. Si prefieres un consumo menor, simplemente debe realizar la conexión adecuada en la caja multi-conexiones.		–	–	•	•	• Excepto CO-500	•	•	•
SELF DRAIN	Self-Drain En cada ciclo de lavado AUTO-DRENAJE se encarga de retirar el agua sucia del tanque de lavado justo antes de que el agua limpia de aclarado empiece a caer sobre la vajilla.		–	–	•	–	–	•	–	–

		Tipo de máquina	Lavavasos		Apertura			Capota		
		Gama	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
SCI FILTER	Sci filter Consiste en un sencillo sistema de filtrado de 3 pasos, para partículas de suciedad de diferentes tamaños: grande, mediano y pequeño.		-	-	•	-	-	•	-	-
SOFT START	Soft-Start Permite un nivel bajo de ruido en los bares o restaurantes en los que está instalado y evita que los vasos y la vajilla se muevan en el interior de la cesta, protegiéndolos frente a roturas y mejorando el ciclo de lavado de toda la vajilla.		•	•	•	•	•	•	•	•
FAGOR SERVICE	Fagor Service Acceso al menú interno introduciendo una contraseña para ver y comprobar el estado de todos los componentes: bombas, interruptores, elementos calentadores, sensores de temperatura y presión. Asimismo, avisa al operario de posibles problemas en la máquina.		-	-	•	-	-	•	-	-
SCIENCE	Science Con un toque a primera vista, E-VO ADVANCE eleva su simplicidad e inteligencia a un único botón multicromático, lo que facilita la labor al operario y optimiza los costes de funcionamiento gracias a su código intuitivo de 3 colores.		-	-	•	-	-	•	-	-
ECO FILL	Eco Fill El nuevo sistema de "llenado termostático" ECO FILL permite acelerar drásticamente el tiempo de arranque de la máquina, ya que el tanque de lavado se llena con agua caliente previamente calentada en el calderín que normalmente presenta mayor potencia.		•	-	•	•	-	•	•	-
GN-1/1	GN-1/1 Con la cesta especial para bandejas Gastronorm CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380 mm en apertura frontal y a los 440 mm útiles en capota.		-	-	•	•	•	•	•	•

		Tipo de máquina	Lavavasos		Apertura			Capota		
		Gama	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
ROCK COUNTER-BALANCED DOOR	Rock Counterbalanced Door Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado.		–	–	•	•	•	–	–	–
STAMPED PHILOSOPHY	Stamped Philosophy Un cuerpo y una estructura nuevos y fabricados íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado.		–	–	•	•	•	•	•	•
IPX5 ZERO HUMIDITY	IPX5 Zero-Humidity Diseñada para ofrecer una protección íntegra IPX5 ante la limpieza con manguera de agua y frente a la humedad externa.		–	–	•	–	–	•	–	–
SELF CLEANING	Self-Cleaning Consiste en una función que evita que el usuario tenga que lavar a mano, porque la máquina lo hace por sí misma. Lavará la cámara interior con detergente, la aclarará completamente y realizará el drenaje, vaciando toda el agua del tanque y del calderín.		–	–	•	–	–	•	–	–
MULTI-VOLATGE	Multivolatge 230 1+N / 400 3+N		–	–	•	•	• Excepto CO-500	•	•	•
THER-MOSTOP	Thermostop 83 °C		•	• Sólo CO-402	•	•	• Desactivado de fábrica	•	•	• Desactivado de fábrica





ONNERA GROUP

